

## iVario® Pro 2-S



### Kapacita

- > Dvě na sobě nezávisle pracující nádoby
- > 2x 25 litrů užitečného objemu
- > 2x 19 dm<sup>2</sup> plochy na pečení

### Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C

### iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

### Inteligentní asistenti

#### iVarioBoost

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými články, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem nádoby odolným proti poškrábání. Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno nádoby za méně než 90 sekund na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží. Současně jsou k dispozici dostatečné výkonové rezervy k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon a přesto žádné připálení, žádné překypění. Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17% nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

#### iCookingSuite

Funkce iCookingSuite je vašim inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní snímače ve dně nádoby rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakkmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Pro vás to znamená pocit jistoty a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

#### iZoneControl

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno nádoby na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se také nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVarion až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. A protože systém iZoneControl také navrhuje, ve kterých zónách je nevhodnější připravovat vaše pokrmy, pracujete ještě efektivněji, šetříte čas a energii. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a mít neustále vše pod kontrolou.

#### Režim programování

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

## Popis zařízení a charakteristiky

### Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočet s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

### Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu s šesti místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu, ergonomická rukojeť a také automatická korekce chyb v případě chybných vpichů
- > Automatické napouštění vody s přesností na litry (jednotku lze nastavit v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb nádoby zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno nádoby odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s automatickou změnou letního/zimního času v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Nastavitelná zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod./min. nebo min./s.
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná infolinka pro technické dotazy ohledně použití (ChefLine)

### Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost vaření v tlaku umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar

### Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking

### Bezpečnost práce a provozu

- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění bez podlahového odtokového žlábků)
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty
- > Dotyková teplota obložení nádob max. 73 °C(163 °F)
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)
- > Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze
- > Dodatečné zabezpečení při motorovém zvedání nádoby

### Instalace, údržba a životní prostředí

- > Přípojka studené vody (vč. přívodní hadice na vodu 1,5 m (59 in))
- > Plastové nohy s výškou 90 mm (3,5 in)
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1,8 in) vč. podstavce s těsněním (volitelné)
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Možnost instalace bez podlahové výpusti
- > Ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.)
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Podstavec s nožkami, s nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (7,9 in)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL\* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce je dostupná u servisních partnerů společnosti RATIONAL

> Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de/de>)

\* Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce ([https://www.rational-online.com/de\\_de/customerservice/rational\\_hersteller\\_garantieerklaerung.php](https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php))

## Obsluha

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (příslušenství) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahů nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, víceúrovňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop
- > Vzdálený pohled na varný systém (i přes aplikaci) díky systému ConnectedCooking
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o průběhu postupu přípravy
- > Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy

## Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění s možností namontování nožek 45 mm (1,8 in) vč. podstavce s těsněním
- > Hygienicky provedená nádoba beze spár se zaoblenými rohy
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

## Technické specifikace

### Upozornění

Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. (IEC364 nebo znění IEC364 specifické pro danou zemi)

### Rozměry s podstavcem

Užitečný objem nádoby	2 × 25 l
Objem nádoby [Š × H × V]	341 mm × 553 mm × 155 mm
Plocha nádoby	19 dm <sup>2</sup>
Maximální množství studeného oleje	15 l
Šířka	1100 mm
Hloubka	938 mm
Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)	1080 mm
Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 255 mm
Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)	1 815 mm
Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	2 015 mm
Minimální výška okraje pánve	925 mm
Hmotnost netto	197 kg
Hmotnost brutto	227 kg
Hmotnost netto (s režimem tlakového vaření)	220 kg
Hmotnost brutto (s režimem tlakového vaření)	250 kg

### Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice)	¾"
Tlak vody (tlak průtoku)	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar)
Odtok vody	DN 40

### Podmínky připojení odsávání

Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu pro zařízení volné v místnosti (125 %) 3 AC 400 V)	1 540 m <sup>3</sup> /h
Latentní tepelné zatížení (400 V 3 NAC)	5796 W
Senzibilní výdej tepla	1197 W
* V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL	

### Minimální vzdálenosti při instalaci

	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0	50 mm
Ke zdroji tepla	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřenému ohni	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřené vodě při použití jako fritézy	900 mm	900 mm	900 mm

### Podmínky připojení elektro

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3 NAC 400V	21 kW	32 A	4 mm <sup>2</sup>
3 NAC 415V	22 kW	32 A	4 mm <sup>2</sup>
3 AC 200V	19 kW	63 A	10 mm <sup>2</sup>
3AC 200 V (Japonsko)	19 kW	75 A	10 mm <sup>2</sup>
3 AC 220V	19 kW	50 A	10 mm <sup>2</sup>
3 AC 230V	21 kW	63 A	10 mm <sup>2</sup>
3 AC 240 V	22 kW	63 A	10 mm <sup>2</sup>
3 AC 400V	21 kW	32 A	4 mm <sup>2</sup>
Maximální výkon zásuvky	2,3 kW (10 A)		
** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.			

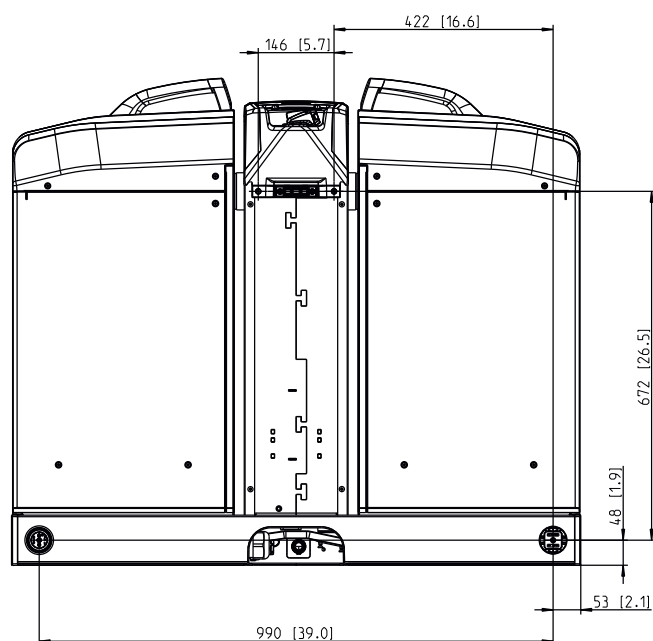
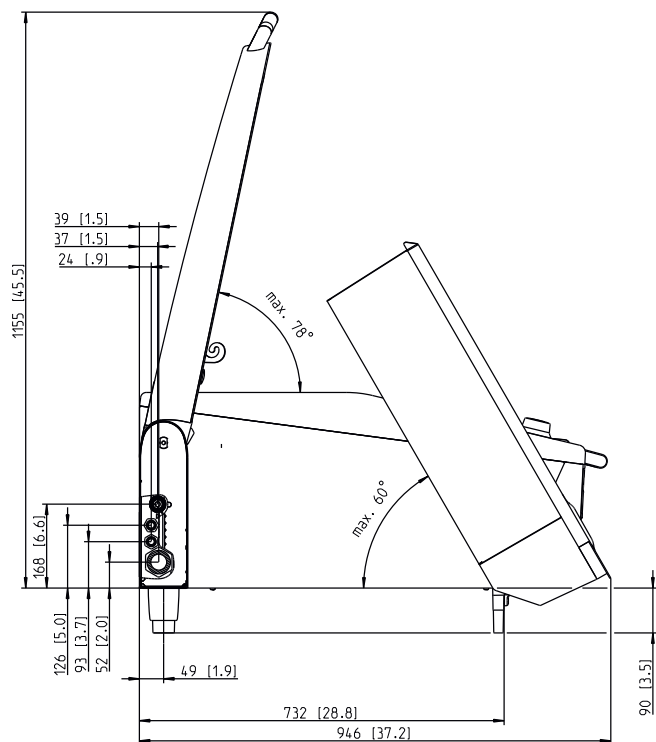
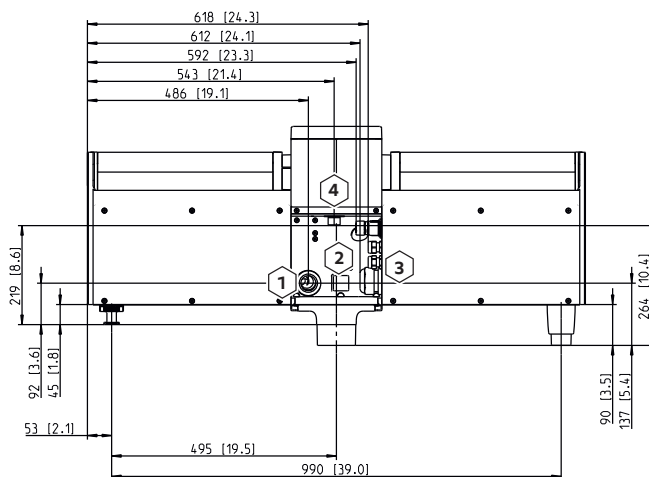
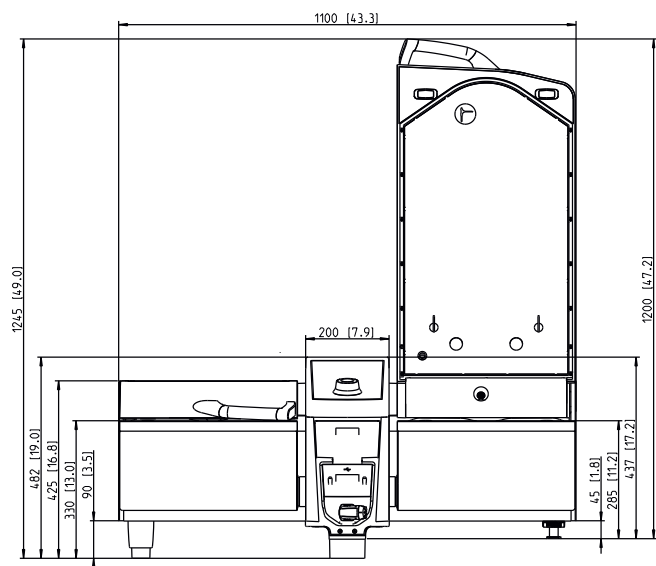
**Volitelné možnosti**

- > Tlakové vaření
- > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- > Zablokovaný režim fritování
- > Jiná napětí na dotaz
- > Bezpotenciálový kontakt
- > Příprava připojení „SOLAS“ (Safety of Live on Sea)
- > Bez ruční brzdy
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Uzamykatelný ovládací panel
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1,8 palce) vč. podstavce s těsněním

**Příslušenství**

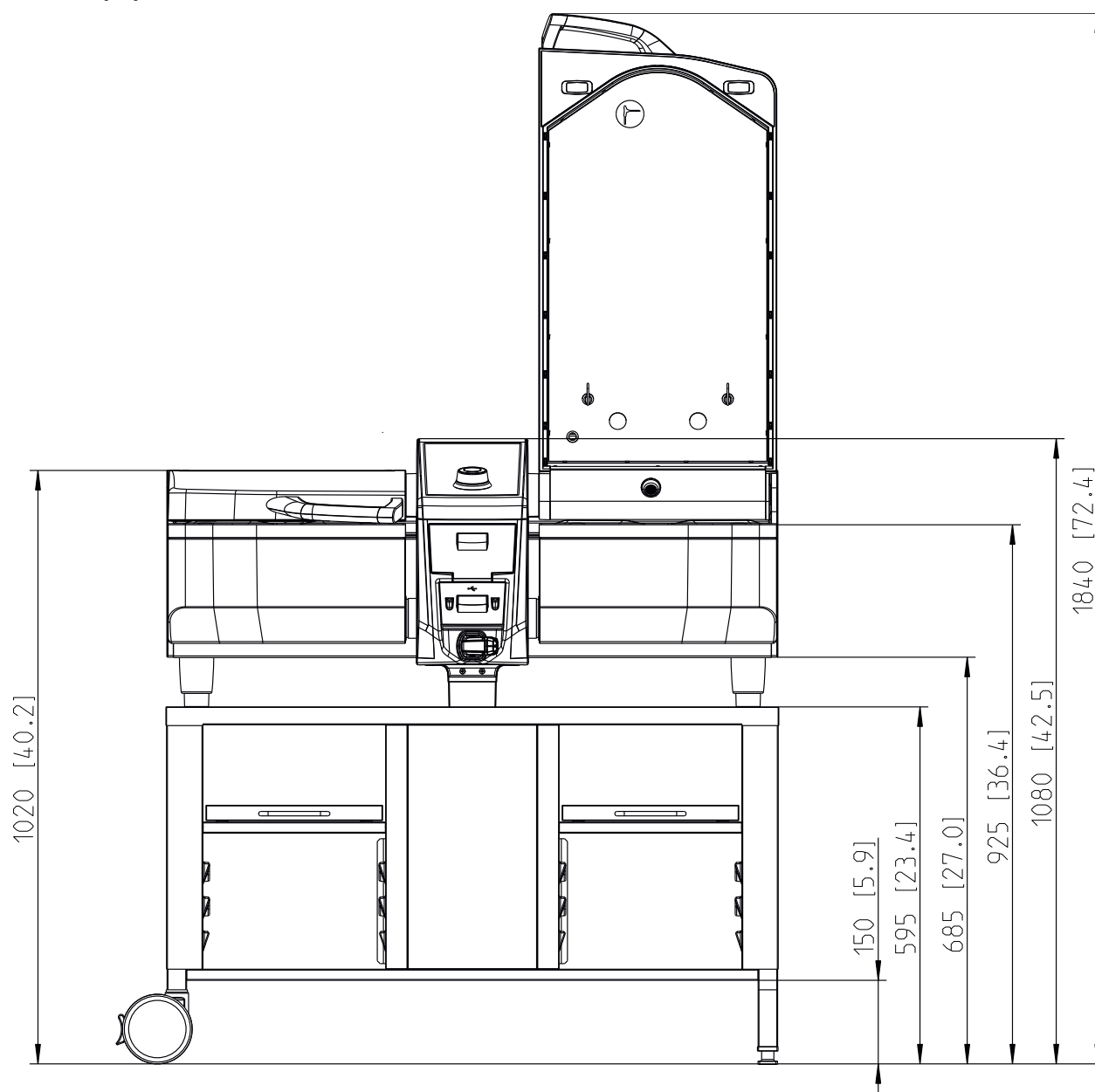
- > Stěrka
- > Lopatky
- > Rameno pro automatické zdvihání a spouštění
- > Varný a fritovací koš
- > Sítko
- > Rošt na dno nádoby
- > Sada koše na malé porce
- > Sítko na špece
- > Přepážka do vany
- > VarioMobil
- > Vozík na koše
- > Podstavec, s nožkami, řídicími kolečky s možností elektrického nastavení pro instalaci na podstavec
- > Sada pro upevnění zařízení
- > Čisticí sada
- > Sada pro připojení zařízení

## Technický výkres



1	Odtok vody
2	Vypouštěcí přepad
3	Napájení a možnosti
4	Přípojka vody

## Technický výkres



Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: xxxxxx E-mail: xxxxxxx Navštivte naše internetové stránky xxxxxxx



Dodavatel:

**KA-EM Gastrotechnik s.r.o.**  
**Kurandové 670/13**  
**152 00 Praha 52**

IČ: 01402242

DIČ: CZ01402242

Telefon: xxxxxxxx

Mobil: xxxxxxxx

xxxxxxx

Odběratel:

IČ:

00829838

DIČ:

CZ00829838

**Nemocnice Jablonec nad Nisou, p.o.**  
**Nemocniční 4446/15**  
**466 01 Jablonec nad Nisou**

Tel.: xxxxxxxxxxxxxx

Nabídka č.: 224NA00390

Datum zápisu: 13.05.2022

Platno do:

Konečný příjemce:

## Cenová nabídka na dodání multifunkční pánve.

Označení dodávky	Množství	J.cena	Sleva	Cena %DPH	DPH	Kč Celkem
iVario Pro 2-S - multifunkční pánev, nohy 45 mm + těsnící podstavec, nízkoteplotnívař.	1 ks	425 250,00		425 250,00 21%	89 302,50	514 552,50
Balíček příslušenství iVario Pro 2-S	1 ks	22 140,00		22 140,00 21%	4 649,40	26 789,40
Podestavba pro iVario 2-S	1 ks	50 946,00		50 946,00 21%	10 698,66	61 644,66
Doprava a instalace	1 ks	12 500,00		12 500,00 21%	2 625,00	15 125,00
Součet položek				510 836,00	107 275,56	618 111,56
<b>CELKEM K ÚHRADĚ</b>						<b>618 111,56</b>

**iVario Pro 2-S - multifunkční pánev**

Popis: Bez volitelné možnosti tlakového vaření+ iZone Control+ Nízkoteplotní vaření+ WiFi+ Rozhraní USB (standard)+

Plastové nohy 45 mm+ těsnící podstavec + Ruční sprcha s automatickým vrácením do původní polohy",  
50 - 100 porcí, ruční modus s 5 d

Rozměr: 1100x938x485 mm

Napětí: 400V, 21kW

Kapac.: 2x 19dm<sup>2</sup> / 2x 25l**Balíček příslušenství iVario Pro 2-S**

Popis: doporučený zvýhodněný balíček příslušenství pro iVario Pro 2-S ,  
1x stěrka, 2x rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku, 1x varný koš, 1x fritovací koš, 2x rošt na dno pánve, 1x síto,  
1x čistící houbičk

**Podestavba pro iVario 2-S**

Popis: 2 výsuvné police, 6 párů zásuvů pro GN 1/1

Vystavil



## Prodej, montáž a servis gastronomických zařízení

Fakturační adresa:

x

E-mail : xxxxxxxx

Tel: xxxxxxxxxxxx

### Čestné prohlášení

Název účastníka (vč. právní formy)	KA-EM Gastrotechnik s.r.o
Sídlo/místo podnikání	Kurandové 670/13, Praha 5, 15200
IČO	01402242
DIČ	CZ01402242
Osoba oprávněná jednat jménem či za účastníka	Martin Maier jednatel

Výše uvedený účastník čestně prohlašuje, že ve vztahu k předmětné veřejné zakázce splňuje vybrané předpoklady základní způsobilosti v rozsahu uvedeném v § 77 odst. 1 a odst. 2 písm. a) ZZVZ:

V Praze dne 13.5.2022

.....  
Podpis osoby oprávněné jednat jménem či za účastníka